TURMIX

BEDIENUNGSANLEITUNG STABMIXER

MODE D'EMPLOI MIXER-PLONGEUR

ISTRUZIONI PER L'USO FRULLATORE AD IMMERSIONE

USER GUIDE STICK MIXER

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE

WWW.TURMIX.COM

Die neuen TURMIX Küchengeräte wurden von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt. Sie werden mit grösster Sorgfalt in der Schweiz von Hand gefertigt.

Die neue Gerätelinie bringt die Qualitätsphilosophie von TURMIX in aller Konsequenz zum Ausdruck. Der Anspruch «best in class» erfüllt sich in allen Kriterien, die den Nutzen eines Küchengeräts ausmachen: TURMIX Küchengeräte sind nach ergonomischen Gesichtspunkten konzipiert, bieten höchstmöglichen Anwendungskomfort und sind äusserst leise. Eine raffinierte, für jeden Gerätetyp speziell entwickelte Technik sorgt dafür, dass die jeweilige Funktion effizient ausgeführt wird. Zahlreiche TURMIX Eigenentwicklungen sind patentiert. Manche dieser Lösungen basieren auf altbewährten TURMIX Technologien, die unter Einbezug neuer Erkenntnisse perfektioniert wurden. In TURMIX Küchengeräten verbinden sich schweizerisches Qualitätsverständnis und jahrzehntelange Erfahrung mit Innovationsfreude. Für ein leidenschaftliches Kocherlebnis.

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein TURMIX Qualitäts-Produkt entschieden haben. Ihr neuer Stabmixer wurde von führenden Schweizer Ingenieuren und Designern entwickelt und wird mit grösster Sorgfalt in der Schweiz von Hand gefertigt.

Der TURMIX Stabmixer ist der verlängerte Arm des anspruchsvollen Kochs und aus keiner gut sortierten Küche wegzudenken. Der beste Stabmixer für beste Zutaten. Der kraftvolle und dennoch äusserst leise Motor ist eine TURMIX Spezialentwicklung. Ebenso das TURMIX Messer und die halb offene Bauform des Mixfusses. Dank dieser einzigartigen Konstruktion arbeitet der TURMIX Stabmixer praktisch ohne Spritzer und erlaubt perfektes Pürieren in jedem Gefäss.

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.
Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung Ihres neuen Stabmixers.

Übersicht 5

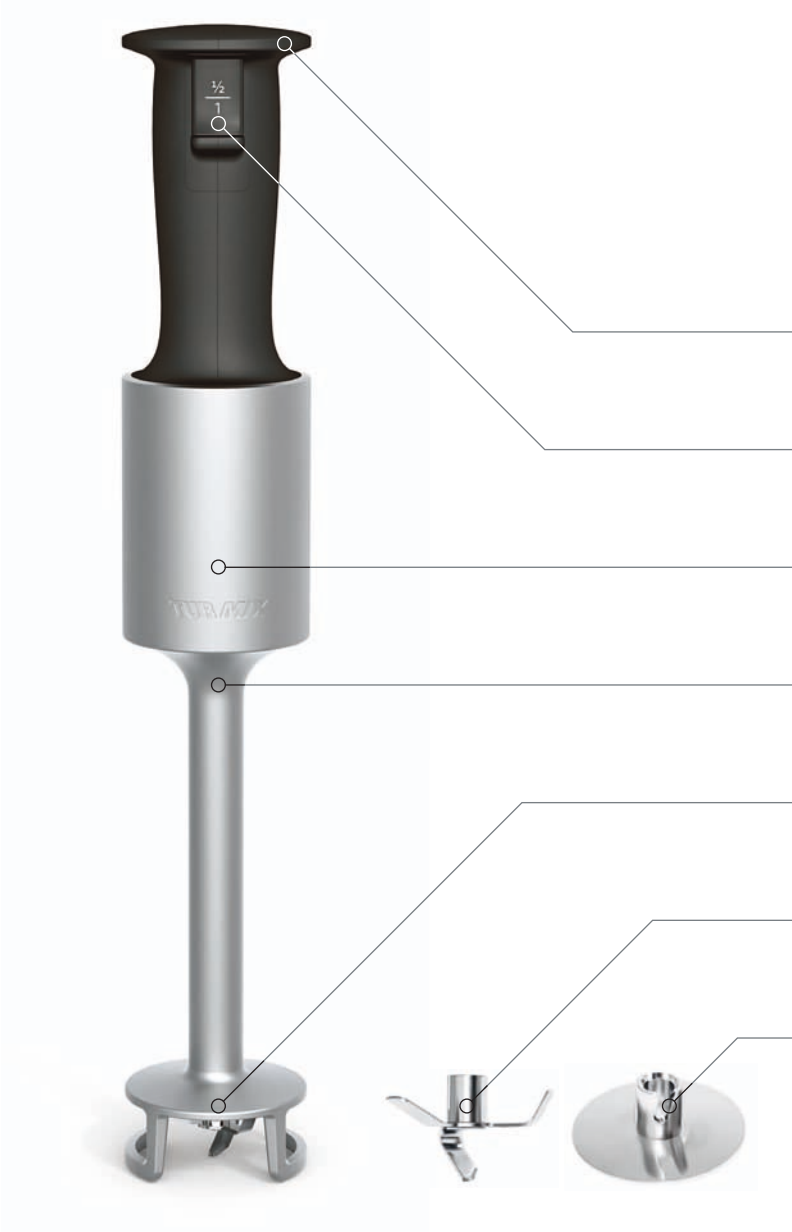
Anwendung 7

Rezepte 9

Reinigung 13

Sicherheitshinweise 15

Entsorgung / Garantie / Technische Daten / Website 17


½
1

Ihr neuer TURMIX Stabmixer im Detail

DE

Ergonomischer Soft-Touch-Griff
mit verbreiterte Griffkappe für sicheren Halt

Ergonomischer Geschwindigkeitsschalter
für die einfache Wahl der richtigen Geschwindigkeit

Schwimmende Motorenaufhängung und TURMIX Spezialmotor
für flüsterleisen Betrieb und minimale Vibration

Geschlossene Topfbauweise
für maximale Eintauchtiefe

Der spezielle TURMIX Mixfuss
für die optimale Zuführung des Mixgutes

3-flügeliges TURMIX Spezialmesser
zum Pürieren, Mahlen, Mixen und Mischen

Die TURMIX Schlagscheibe
für Schlagsahne und Eischnee

Anwendung

DE

WICHTIG Zum Entfernen / Wechseln des Aufsatzes muss der Netzstecker gezogen sein.

Richtiger Aufsatz wählen

Drücken Sie das Messer oder die Schlagscheibe ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Mitnehmerstift ganz in die Nut eingefahren wird. Der Aufsatz kann dank spezieller Nutform im Betrieb nicht abfallen. Entfernen Sie das Messer / die Schlagscheibe durch einfaches Ziehen.

Gerät ein-/ausschalten

Stecken Sie vor dem Gebrauch den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter sanft für die niedrige Stufe oder fester für die höhere Stufe drücken. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es aus dem Mixgut nehmen. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.

Gerätefreundliches Arbeiten

Um Verletzungen der edlen Geräteoberfläche zu vermeiden, verwenden Sie ein mehrfach gefaltetes Handtuch zwischen dem Pfannen- / Schüsselrand und dem Stabmixer, um die Speisereste abzuklopfen. Das Gehäuse ist im Bereich des Griffs nicht wasserdicht. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten bis zum Griff gelangen.

Kalte Gurkensuppe

Rezept für Spezialmesser

DE

1 dl WASSER	Aufkochen.
2 KL GEMÜSE-BOUILLON	Würzen, auskühlen lassen, in Massbecher geben.
1 GURKE, CA. 400 g	Schälen, in Stücke schneiden, beifügen.
¼ PEPERONCINO	Halbieren, entkernen, fein schneiden, zugeben.
3 dl SAUERMILCH 180 g JOGHURT NATURE	Beifügen.
WENIG SALZ, PFEFFER, DILL	Würzen, mixen. Kühl stellen. Suppe anrichten.

TIPPS Suppe mit klein geschnittenen Gurkenwürfelchen und Dill garnieren. Knoblauch-, Kräuterbrot, Knusperstängel oder Pikante Chips dazu-servieren.

Quelle: Tiptopf, © 2008 Schulverlag plus

Kürbissuppe

Rezept für Spezialmesser

1 EL Öl oder Butter	Erwärmen.
½ Zwiebel 600 g Kürbis evtl. 1 Knoblauchzehe evtl. 1 Karotte	Vorbereiten, schneiden, zugeben. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen.
3 – 4 dl Wasser	Ablöschen, aufkochen.
1 – 1½ KL Salz oder Gemüsebouillon wenig Pfeffer	Würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen (Kochzeit 20 – 30 Min.). Suppe fein mixen, evtl. durch Sieb streichen. Wieder aufkochen.
½ – 1 dl Rahm	Verfeinern. Suppe anrichten.

Tipps

Die Hälfte des Wassers durch 2½ dl Kokosmilch ersetzen, mit Curry würzen.
Kräuter- oder Knoblauchbrot dazuservieren.
Wenig Kürbiskerne oder Croutons rösten, darüberstreuen.
Rahm Schlagen, Suppe garnieren.

Quelle: Tiptopf, © 2008 Schulverlag plus

Schlagsahne

Rezept für Schlagscheibe

FRISCHE (MAX. 1 TAG ALTE) SAHNE	Kalte Sahne in hohes, schmales, ganz trockenes Gefäss geben, Stabmixer mit Schlagscheibe leicht schräg hineinhalten, einschalten. Während dem Arbeiten Stabmixer ganz langsam auf und ab bewegen, bis eine feinporige Masse entsteht.

Eischnee

Rezept für Schlagscheibe

EIWEISS	Eiweiss in hohes, schmales, der Menge entsprechend grosses Gefäss geben, Stabmixer mit Schlagscheibe leicht schräg hineinhalten, einschalten.
1 EL WASSER	Hinzufügen. Während dem Arbeiten Stabmixer ganz langsam auf und ab bewegen, bis eine feinporige Masse entsteht.

Reinigung

DE

WICHTIG Ziehen Sie vor der Reinigung / Demontage den Netzstecker.

Aufsatz abwaschen

Entfernen Sie das Messer oder die Schlagscheibe durch einfaches Ziehen. Waschen Sie das Zubehör von Hand ab und trocknen Sie es vorsichtig. Die Klingen sind scharf! Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.

Fuss reinigen

Der Fuss ist nicht abnehmbar. Waschen Sie ihn unter fliessendem Wasser gründlich ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden / ätzenden Hilfs- / Reinigungsmittel.

Tipp

Sofern Sie keine fetthaltigen Speisen verarbeitet haben, können Sie zum einfachen Reinigen den Mixfuss in lauwarmes Wasser eintauchen und den Stabmixer für ca. 10 Sekunden einschalten.

Griff feucht abwischen

Das Gehäuse ist im Bereich des Griffs nicht wasserdicht. Reinigen Sie den Griff mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch und trocknen Sie ihn. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten bis zum Griff gelangen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Betreiben Sie das Gerät nie auf unebenen Flächen und /oder im Freien.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt stehen. Schalten Sie das unbenutzte Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen.

Betreiben Sie das Gerät nur an fachgerecht installierten Steckdosen mit den korrekten Leistungsdaten (siehe Typenschild am Gerät), am besten an einem FI-Schutzschalter (max. 30 mA). Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Betreiben Sie nie beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel). Öffnen Sie das Gerät nicht selber, sämtliche Reparaturen dürfen nur durch Fachleute ausgeführt werden. Unsere Servicestellen finden Sie unter www.TURMIX.com.

Lassen Sie das Netzkabel nie herunterhängen, ziehen Sie es nicht am Kabel oder mit nassen Händen heraus, legen Sie es nie über heisse Flächen und bringen Sie es nicht mit Ölen in Verbindung.

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile entfernen / anbringen, vor der Reinigung / Wartung oder wenn das Gerät nicht richtig läuft.

Berühren Sie nie unter Spannung stehende Teile.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller empfohlenes / verkauftes Zubehör.

Löschen Sie brennende Geräte ausschliesslich mit einer Löschdecke.

Berühren Sie niemals sich drehende Teile / Messer. Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den kompletten Stillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile im Innern des Gerätes berühren. Es besteht Verletzungsgefahr!

Messer / Raffelscheiben sind scharf! Gehen Sie auch bei ausgeschaltetem Gerät / beim Reinigen mit äusserster Vorsicht vor.

Stecken Sie keine Gegenstände und /oder Finger in Geräteöffnungen.

Decken Sie die Geräteöffnungen / Lüftungsschlitze nicht ab, dies kann zu Überhitzung führen.

Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von Wasser / anderen Flüssigkeiten (Badewannen, Waschbecken etc.) und setzen Sie es nicht Regen / Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät ins Wasser / Flüssigkeiten fallen, ziehen Sie vor dem Herausnehmen den Netzstecker. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Verwenden Sie beim Gebrauch auf empfindlichen Möbeln eine schützende Unterlage.

Waschen Sie nur Teile in der Spülmaschine, die als spülmaschinenfest angegeben sind. Lesen Sie dazu das Kapitel «Reinigung».

Wenn Sie das Gerät zweckentfremdet verwenden, falsch bedienen / reinigen oder nicht fachgerecht reparieren, übernehmen wir keine Haftung für auftretende Schäden und der Garantieanspruch entfällt.

Entsorgung

Machen Sie das Gerät vor dem Entsorgen unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden. Dieses Gerät ist kein Hausmüll. Entsorgen Sie es gemäss den örtlichen Vorschriften.

Garantie

Auf TURMIX Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

Technische Daten

Leistung	300 W
Schalldruckpegel	ca. 70 dBA
Gewicht	ca. 940 g
Abmessungen (B x H x L)	ca. 60 x 60 x 370 mm
Kabellänge (dehnbares Spiralkabel)	ca. 430–1200 mm

Website

Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr über die Welt von TURMIX.

www.TURMIX.com

Les nouveaux appareils de cuisine TURMIX ont été développés par des ingénieurs et designers leaders en Suisse. Ils sont fabriqués à la main en Suisse avec le plus grand soin.

La nouvelle ligne d'appareils traduit rigoureusement la philosophie de qualité de TURMIX. Notre approche « best in class » se concrétise dans tous les critères qui déterminent les avantages d'un appareil de cuisine: les appareils de cuisine TURMIX sont conçus selon des aspects ergonomiques, offrent un maximum de confort d'utilisation et sont extrêmement silencieux. Une technologie raffinée, développée spécialement pour chaque type d'appareil assure un fonctionnement efficace et précis. De nombreux développements propres à TURMIX sont brevetés. Certaines de ces solutions reposent sur des technologies TURMIX qui ont fait leurs preuves et qui ont été perfectionnées en intégrant de nouvelles connaissances. Les appareils de cuisine TURMIX allient la qualité suisse à une expérience de plusieurs décennies et une volonté d'innovation. Pour savourer l'art de cuisiner.

Chère cliente, cher client

Merci d'avoir opté pour un produit de qualité TURMIX. Votre nouveau mixer-plongeur a été développé par des ingénieurs et designers leaders en Suisse et est fabriqué à la main en Suisse avec le plus grand soin.

Le mixer-plongeur TURMIX est le bras droit du cuisinier exigeant et est indispensable à une cuisine bien équipée. Le meilleur mixer-plongeur pour les meilleurs ingrédients. Le moteur puissant et pourtant extrêmement silencieux est un développement spécial de TURMIX. Il en va de même pour le couteau TURMIX et la forme de construction semi-ouverte du pied mixeur. Grâce à cette construction unique, le mixer-plongeur TURMIX travaille pratiquement sans éclaboussures et permet de réduire parfaitement en purée les ingrédients dans chaque récipient.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité avant la première mise en service de l'appareil. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau mixer-plongeur.

Aperçu 21

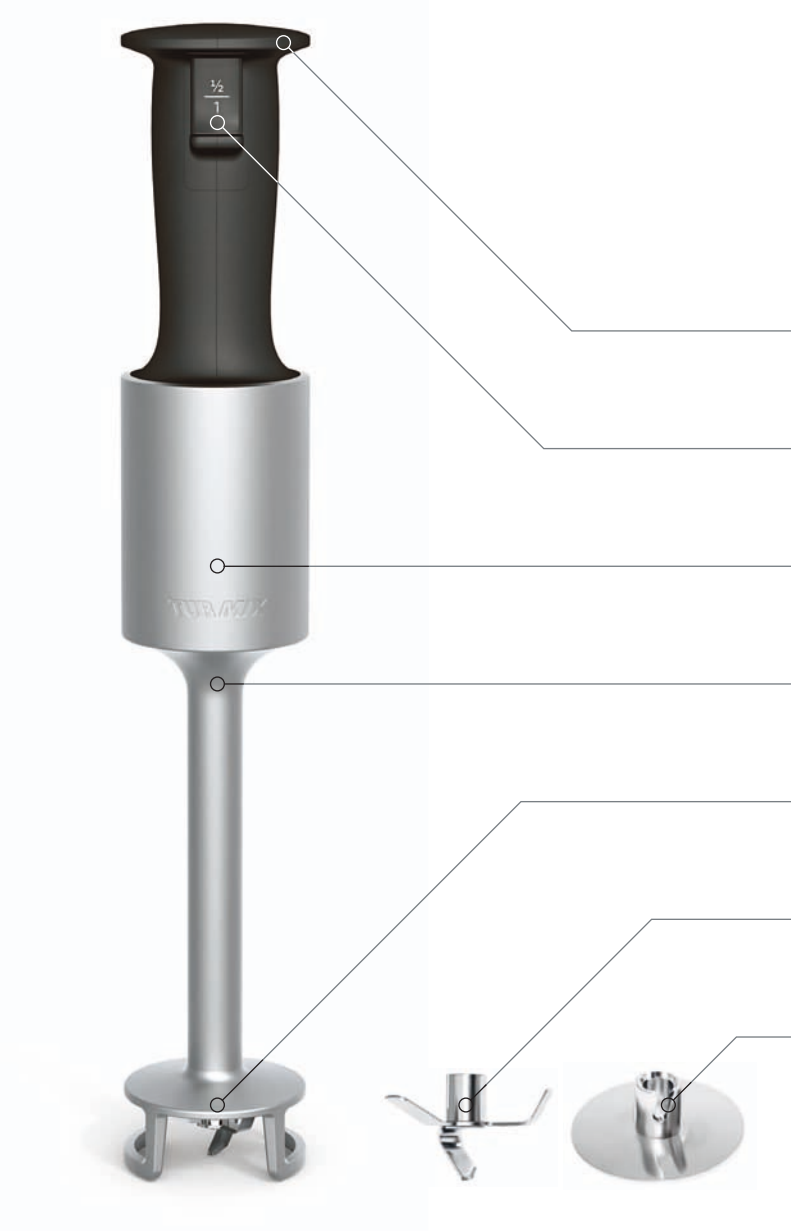
Application 23

Recettes 25

Nettoyage 29

Consignes de sécurité 31

Mise au rebut / Garantie / Données techniques / Site Web 33


½
1

Votre nouveau mixer-plongeur TURMIX en détail

Poignée Soft-Touch ergonomique
la forme de sa poignée assure une excellente prise en main

Commutateur de vitesse
pour sélectionner facilement la vitesse exacte

Suspension flottante du moteur et moteur spécial TURMIX
pour une opération extrêmement silencieuse et un minimum de vibrations

Conception en une seule pièce
pour une profondeur de plongée maximale

Le pied-mixeur spécial TURMIX
pour l'alimentation optimale des ingrédients

Couteau spécial TURMIX à trois ailettes
pour réduire en purée, moudre, mixer et mélanger

L'accessoire fouet TURMIX
pour fouetter la crème et des blancs en neige

Application

IMPORTANT Retirez la fiche de la prise secteur avant enlever / remplacer l'accessoire.

Choisir l'accessoire approprié

Emmanchez bien le couteau ou l'accessoire fouet. Faites attention à ce que la goupille d'entraînement soit complètement rentrée dans l'entaille. Grâce à la forme spéciale de l'entaille, l'accessoire ne peut pas tomber pendant l'opération. Enlevez le couteau / l'accessoire fouet en tirant.

Mise en marche /arrêt de l'appareil

Branchez l'appareil avant l'utilisation. Mettez l'appareil en marche en appuyant doucement sur le bouton pour une vitesse basse ou plus fort pour une vitesse plus rapide. Arrêtez l'appareil avant de le sortir des aliments mixés. Débranchez l'appareil après l'utilisation et laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.

Travailler en ménageant l'appareil

Afin d'éviter d'abîmer la surface délicate de l'appareil, mettez un torchon plié plusieurs fois entre le bord de la casserole /du bol et le mixer-plongeur si vous voulez enlever des restes d'aliments en tapant. Le boîtier n'est pas étanche au niveau de la poignée. Veillez à ce qu'aucun liquide n'arrive jusqu'à la poignée.

Potage glacé aux concombres

Recette pour le couteau spécial

FR

1 dl eau	Porter à ébullition dans une casserole.
2 cc bouillon de légumes	Assaisonner, laisser refroidir mettre dans un verre-mixeur.
1 concombre, env. 400 g	Laver, peler, couper, ajouter.
¼ peperoncino	Laver, partager, épépiner. Couper en fines lamelles, ajouter.
3 dl lait acidulé 180 g yogourt nature	Ajouter.
sel, poivre, aneth	Assaisonner, mixer. Mettre au frais. Dresser le potage.

conseil Décorer le potage avec des concombres coupés en petits dés ou avec de l'aneth frais.
Servir avec du pain à l'ail ou aux fines herbes, des bâtonnets croustillants ou des chips piquantes.

Source: Croqu'menus, © 2008 Schulverlag plus

Soupe à la courge

Recette pour le couteau spécial

1 cs d'huile	Chauffer dans une casserole.
½ oignon 600 g de courge év. 1 gousse d'ail év. 1 carotte	Laver, préparer, couper, ajouter. Réduire la chaleur. Faire revenir à feu doux en remuant.
3 – 4 dl d'eau	Mouiller avec de l'eau, porter à ébullition.
1 – 1½ cc de sel ou de bouillon de légumes poivre	Assaisonner. Cuire à feu doux, à couvert (cuisson: 20 – 30 min). Mixer la soupe, év. passer. Porter à ébullition.
½ – 1 dl de crème	Affiner, dresser la soupe.

Conseil

Remplacer la moitié de l'eau par 2½ dl de lait de noix de coco, assaisonner avec du curry.
Servir avec du pain à l'ail ou aux fines herbes.
Griller quelques graines de potiron ou des croutons et les répartir au-dessus.
Décorer la soupe de crème fouettée.

Source: Croqu'menus, © 2008 Schulverlag plus

Crème chantilly

Recette pour l'accessoire fouet

FR

DE LA CRÈME TRÈS FRAÎCHE (1 JOUR AU MAX.)	Verser la crème froide dans un récipient haut, étroit et entièrement sec. Tener le mixer-plongeur avec le disque fouet légèrement incliné dans le récipient et mettre en marche. Lever et baisser l'appareil lentement jusqu'à obtenir une crème bien ferme.

Blancs en neige

Recette pour l'accessoire fouet

BLANC D'OEUF	Verser le blanc d'oeuf dans un récipient haut, étroit et assez grand. Tener le mixer-plongeur avec le disque fouet légèrement incliné dans le récipient et mettre en marche.
1 CS D'EAU	Ajouter. Lever et baisser l'appareil lentement jusqu'à obtenir une masse bien ferme.

Nettoyage

IMPORTANT Retirez la fiche de la prise secteur avant le nettoyage /démontage.

FR

Lavez l'accessoire

Enlevez le couteau ou l'accessoire fouet en tirant simplement. Lavez l'accessoire avec une brosse à laver la vaisselle et bien sécher. Les lames sont très coupantes! N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs /caustiques.

Nettoyer le pied

Le pied n'est pas amovible. Lavez-le soigneusement sous l'eau du robinet et séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs /caustiques.

conseil

Si vous n'avez pas transformé des aliments gras, il suffit de nettoyer le pied mixeur en le plongeant dans de l'eau tiède et en faisant fonctionner le mixer-plongeur pendant env. 10 secondes.

Nettoyer la poignée avec un chiffon humide

Le boîtier n'est pas étanche à l'eau au niveau de la poignée Nettoyez la poignée avec un chiffon mouillé non abrasif et séchez-la. Veillez à ce qu'aucun liquide n'arrive jusqu'à la poignée.

Consignes de sécurité

FR

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) – présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances requises, sauf si ces personnes sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une autre personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou professionnel. Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et / ou en plein air.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Arrêtez l'appareil et retirez la fiche si vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

Utilisez l'appareil uniquement sur des prises installées par un professionnel et en respectant le voltage correct (voir la plaque signalétique sur l'appareil), de préférence sur une prise de sécurité FI (30mA au max.). Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris le cordon électrique). Ne jamais ouvrir l'appareil, toutes les réparations doivent être effectuées par des professionnels. Vous trouverez nos points de service sur le site Web www.TURMIX.com.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise / ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus de surfaces chaudes et éviter tout contact avec des huiles.

Retirer la fiche de la prise secteur avant d'enlever / mettre des accessoires, avant le nettoyage / entretien ou lorsque l'appareil ne marche pas correctement.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension. Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement les accessoires recommandés / vendus par le fabricant.

Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Ne jamais toucher des composants / couteaux en cours de fonctionnement. Arrêtez l'appareil, attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement arrêté et retirez la fiche de la prise secteur avant de toucher des pièces à l'intérieur de l'appareil. Danger de blessures!

Le couteau / les disques à râper sont tranchants! Procédez avec la plus grande précaution, même lorsque l'appareil est à l'arrêt / pendant le nettoyage.

Ne pas introduire d'objets et / ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil / les orifices de ventilation.

Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de l'eau / d'autres liquides (baignoires, lavabos etc.) et ne pas l'exposer à la pluie / l'humidité. Si jamais l'appareil tombe dans l'eau / des liquides, retirez la fiche de la prise secteur avant de l'enlever. L'appareil doit être vérifié par du personnel qualifié avant sa prochaine utilisation.

Utilisez sur des meubles délicats un support de protection.

Laver uniquement les pièces au lave-vaisselle qui ont été identifiées comme lavables au lave-vaisselle. Lire à ce sujet également le chapitre «Nettoyage».

Nous déclinons toute responsabilité sur d'éventuels défauts découlant d'une utilisation inadaptée, d'une fausse manipulation / d'un faux nettoyage ou d'une réparation inappropriée. Dans ce cas, la garantie devient caduque.

Mise au rebut

Rendre inutilisable l'appareil avant de le mettre en décharge en coupant le cordon électrique. Cet appareil ne fait pas partie des ordures ménagères. Eliminez-le conformément à la règlementation locale.

Garantie

Nous garantissons les appareils électroménagers TURMIX pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées. Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Données techniques

Puissance	300 W
Niveau sonore	ca. 70 dBA
Poids	ca. 940 g
Dimensions (L x H x L)	ca. 60 x 60 x 370 mm
Longueur du câble (câble spiralé extensible)	ca. 430–1200 mm

Site Web

Visitez notre site Web pour en apprendre plus sur le monde de TURMIX.

www.TURMIX.com

I nuovi apparecchi da cucina TURMIX sono stati studiati da ingegneri e designer svizzeri di prim'ordine e sono realizzati manualmente in Svizzera con grandissima cura.

La nuova linea di apparecchi dà espressione alla filosofia di qualità della TURMIX con tutte le sue conseguenze. La pretesa di essere «il migliore della classe» si realizza in tutti i criteri che costituiscono l'utilità di un apparecchio da cucina: gli apparecchi da cucina TURMIX sono ideati secondo un'ottica ergonomica, offrono il miglior comfort d'uso possibile e sono estremamente silenziosi. Una tecnica raffinata espressamente studiata per ogni tipo d'apparecchio provvede a che le singole funzioni siano eseguite efficacemente. Numerosi sviluppi propri della TURMIX sono brevettati.
Alcune di queste soluzioni si basano su tecnologie TURMIX da tempo consolidate, che sono state perfezionate inglobandovi nuove conoscenze. Negli apparecchi da cucina TURMIX si conciliano la qualità, come la intendono gli Svizzeri, l'esperienza di tanti anni e il piacere delle innovazioni. Per vivere da cuochi con passione.

Gentile cliente

La ringraziamo di aver optato per un prodotto di qualità TURMIX.
Il Suo nuovo frullatore ad immersione è stato studiato da ingegneri e designer svizzeri di prim'ordine e viene realizzato a mano in Svizzera con grandissima cura.

Il frullatore ad immersione TURMIX è la prolunga del braccio del cuoco esigente; nessuna cucina ben assortita può farne a meno. Il miglior frullatore ad immersione per i migliori ingredienti.
Il motore, potente seppur estremamente silenzioso, è uno speciale sviluppo TURMIX, come lo sono anche la lama TURMIX e la forma semiaperta del piede. Grazie a questa struttura singolare, il frullatore ad immersione TURMIX lavora praticamente senza schizzi e consente di frullare perfettamente in ogni recipiente.

Prima dell'uso, leggere attentamente le avvertenze di sicurezza. Le auguriamo di divertirsi molto nell'usare il Suo nuovo frullatore ad immersione.

Generalità 37
Utilizzo 39
Ricette 41
Pulizia 45
Avvertenze di sicurezza 47
Smaltimento / Garanzia / Dati tecnici / Sito web 49

½
1

Il Suo nuovo frullatore ad immersione TURMIX in dettaglio

Impugnatura ergonomica dalla morbida presa
con calotta maggiorata per una sicura tenuta

Ergonomico selettore di velocità
per una facile scelta della giusta velocità

Sospensioni motore oscillanti e motore TURMIX speciale
per un funzionamento leggero come un bisbiglio e minime vibrazioni

Vaso a struttura chiusa
per massima profondità d'immersione

Speciale piede miscelatore TURMIX
per convogliare in modo ottimale il composto

Coltello speciale TURMIX a 3 lame
per passare, macinare, frullare e miscelare

Sbattitore TURMIX
per montare panna e uova a neve

Utilizzo

IMPORTANTE Per togliere /cambiare l'accessorio, staccare la spina.

Scelta dell'accessorio giusto

Aprire completamente il coltello o lo sbattitore esercitando pressione. Fare attenzione che la spina di trascinamento entri completamente nella scanalatura. Grazie alla forma particolare della scanalatura, in funzionamento l'accessorio non può cadere. Togliere il coltello / lo sbattitore tirandolo semplicemente.

Accensione /Spegnimento dell'apparecchio

Inserire la spina prima dell'uso. Accendere l'apparecchio, premendo l'interruttore leggermente, per bassa velocità, oppure con più forza per una velocità maggiore. Spegnere l'apparecchio prima di estrarlo dal composto. Dopo l'uso, staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Rispetto per l'apparecchio

Per eliminare i residui di cibo evitando di danneggiare la nobile superficie dell'apparecchio, picchiettare con un asciugamano ripiegato più volte tra il bordo della pentola /ciotola ed il mixer. Nella regione dell'impugnatura, il corpo non è impermeabile. Attenzione che nessun liquido arrivi all'impugnatura.

Minestra di cetriolo fredda

Ricetta per il coltello speciale

IT

1 dl acqua	Portare a ebillizione.
2 c brodo di verdura	Aggiungere, lasciar raffreddare, versare nel misurino.
1 cetriolo, ca. 400 g	Sbucciare, tagliare a pezzetti, aggiungere.
¼ peperoncino	Dimezzare, togliere i semi, tritare, aggiungere.
3 dl latte acido 180 g yogurt naturale	Aggiungere.
poco sale, pepe, aneto	Aromatizzare, frullare. Mettere al fresco. Disporre nei piatti.

Consiglio Decorare la minestra con dei cubettini di cetriolo e con aneto. Consumare con pane all'aglio o pane alle erbe aromatiche, con bastoncini croccanti oppure con chips piccanti.

Origine: Cosa bolle in pentola, © 2008 Schulverlag plus

Minestra di zucca

Ricetta per il coltello speciale

1 c olio o burro	Riscaldare.
½ cipolla 600 g zucca ev. 1 spicchio d'aglio ev. 1 carota	Preparare, tagliare, aggiungere. Appassire a temperatura ridotta rimestando.
3 – 4 dl acqua	Deglassare, portare a ebollizione.
1 – 1½ c sale o brodo di verdura poco pepe	Aromatizzare. Coprire e cuocere a temperatura ridotta (tempo di cottura 20 – 30 min.). Frullare la minestra, passare ev. al colino. Portare nuovamente a ebollizione.
½ – 1 dl panna	Raffinare. Disporre nei piatti fondi.

Consiglio	Sostituire la metà dell'acqua con 2½ dl di latte di cocco, aromatizzare con curry. Consumare con pane alle erbe aromatiche o pane all'aglio. Cospargervi un po' di semi di zucca o crostini tostati. Montare la panna, guarnirvi la zuppa.

Origine: Cosa bolle in pentola?, © 2011 Materiale didattico dei Grigioni

Panna montata

Ricetta per lo sbattitore

IT

PANNA FRESCA (MAX. DEL GIORNO PRIMA)	Versare la panna in un recipiente alto, stretto e ben asciutto. Immergervi lo sbattitore tenendolo leggermente inclinato ed accendere il frullatore. Durante il lavoro, muovere il frullatore molto lentamente su e giù fino ad ottenere un composto ben fermo.

Uova a neve

Ricetta per lo sbattitore

BIANCO D'UOVO	Versare gli albumi in un recipiente alto, stretto e grande quanto necessario. Immergervi lo sbattitore tenendolo leggermente inclinato ed accendere il frullatore.
1 C ACQUA	Aggiungere. Durante il lavoro, muovere il frullatore molto lentamente su e giù, fino ad ottenere un composto ben fermo.

Pulizia

IMPORTANTE Prima della pulizia /dello smontaggio staccare la spina.

Lavaggio dell'accessorio

Togliere il coltello o lo sbattitore tirando semplicemente. Lavare a mano l'accessorio ed asciugarlo con cura. Le lame sono taglienti! Non utilizzare prodotti /ausili detergenti abrasivi /corrosivi.

Pulizia del piede

Il piede non è smontabile. Lavarlo a fondo sotto acqua corrente ed asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare prodotti / ausili detergenti abrasivi /corrosivi.

Pulire il manico con un panno umido

Il corpo non è impermeabile nella regione dell'impugnatura. Pulire l'impugnatura con un panno umido non abrasivo ed asciugarlo. Fare attenzione che nessun liquido arrivi all'impugnatura.

Consiglio

Se non si sono lavorati cibi contenenti grasso, per pulire facilmente il piede del mixer immergerlo in acqua tiepida e mettere in funzione il frullatore per ca. 10 secondi.

Avvertenze di sicurezza

Quest'apparecchio non va usato da soggetti (inclusi i bambini) di limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche oppure con poca esperienza e conoscenza, senza il controllo o precedenti indicazioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini vanno sorvegliati per essere certi che non giochino con l'apparecchio.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico, non per uso commerciale. Non mettere mai in funzione l'apparecchio su superfici non in piano e /o all'aperto.

Mai lasciare incustodito l'apparecchio.
Quando non lo si utilizza più, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Far raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Far funzionare l'apparecchio solo in prese elettriche installate a regola d'arte e con i giusti dati di potenza (v. targhetta sull'apparecchio), meglio se con interruttore di sicurezza a corrente di guasto (max. 30 mA). Non utilizzare prolunghe.

Non adoperare mai apparecchi danneggiati (compreso il cavo di rete). Non aprire l'apparecchio di persona: tutte le riparazioni sono eseguibili solo da personale specializzato. Su www.TURMIX.com trovate i nostri punti d'assistenza.

Non lasciare mai penzolare il cavo di rete, non tirarlo per staccarlo o con mani bagnate. Mai lasciarlo su superfici calde e non portarlo a contatto con oli.

Staccare la spina di rete prima di togliere / montare pezzi, prima della pulizia / manutenzione o quando l'apparecchio non funziona correttamente.

Mai toccare parti in tensione.

Per motivi di sicurezza utilizzare solo accessori raccomandati / venduti dal produttore.

Spegnere eventuali fiamme dall'apparecchio esclusivamente con una coperta antifiamma.

Non toccare mai parti /coltelli in rotazione. Prima di toccare parti all'interno, spegnere l'apparecchio, attendere che sia completamente fermo e togliere la spina dalla rete.

I coltelli /dischi grattugiatori sono affilati! Procedere con estrema cautela anche con apparecchio spento / in fase di pulizia.

Non infilare oggetti e /o le dita nelle aperture dell'apparecchio.

Non coprire le aperture dell'apparecchio / le fessure di ventilazione: ciò può portare a surriscaldamento.

Non usare l'apparecchio in prossimità di acqua /altri liquidi (vasche, lavandini, ecc.) e non esporlo a pioggia / umidità. Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua /dentro liquidi, prima di estrarlo togliere la spina. Prima del successivo utilizzo, l'apparecchio deve essere controllato da personale esperto.

Per l'uso su mobili delicati, utilizzare una base di protezione.

Lavare in lavastoviglie solo i pezzi indicati come resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Leggere al riguardo la sezione «Pulizia».

Non ci assumiamo alcuna responsabilità dei danni che si verificano qualora si utilizzi l'apparecchio per uno scopo diverso, lo si adoperi /pulisca non correttamente o non lo si ripari a regola d'arte; in tali casi cade il diritto alla garanzia.

Smaltimento

Prima di smaltirlo, rendere inutilizzabile l'apparecchio tagliando il cavo di rete. Questo apparecchio non è un rifiuto domestico. Smaltirlo secondo quanto localmente prescritto.

Garanzia

Sugli elettrodomestici TURMIX accordiamo una garanzia di 2 anni dalla data d'acquisto. La garanzia decade in caso di trattamento improprio o interventi intrapresi da terzi. Si prega di conservare con cura la ricevuta d'acquisto: vale come prova per la garanzia.

Dati tecnici

Potenza	300 W
Rumore	ca. 70 dBA
Peso	ca. 940 g
Dimensioni (P x H x L)	ca. 60 x 60 x 370 mm
Lunghezza cavo (cavo a spirale allungabile)	ca. 430–1200 mm

Sito web

Visitate il nostro sito web e ne saprete di più sul mondo TURMIX.

www.TURMIX.com

THE NEW TURMIX KITCHEN APPLIANCES WERE DEVELOPED BY LEADING SWISS ENGINEERS AND DESIGNERS. THE APPLIANCES ARE MANUFACTURED BY HAND IN SWITZERLAND WITH THE UTMOST CARE.

The new range of appliances expresses the TURMIX philosophy of quality in every detail. The range meets the criteria for «best in class» for all the qualities you would expect of an excellent kitchen appliance: TURMIX products are ergonomically designed, completely user-friendly and extremely quiet. Clever technology specially developed for each type of appliance ensures efficient, smooth functioning. Many TURMIX innovations are patented.
Some of these build on tried-and-tested TURMIX technologies, adding new concepts to create optimised solutions. TURMIX kitchen appliances are the result of a combination of Swiss quality standards, decades of experience and a love of innovation. Together, these qualities bring passion to your cooking.

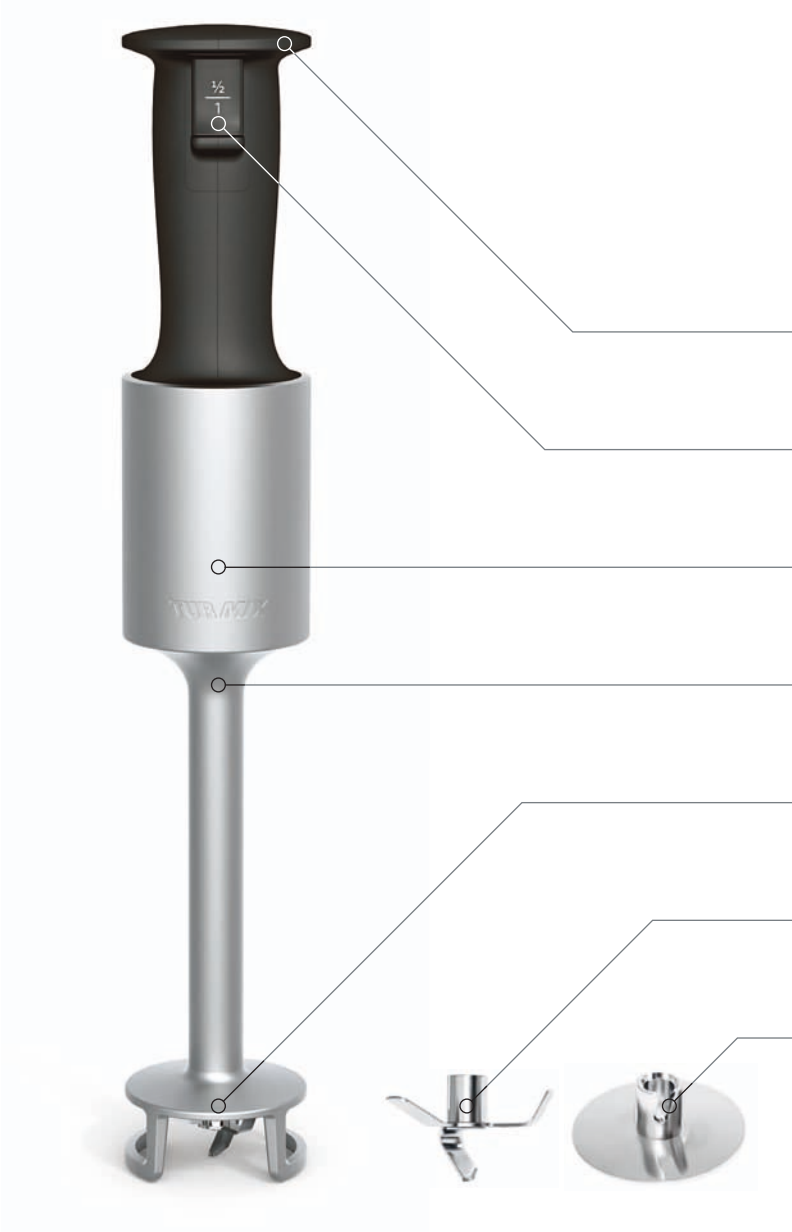
Dear Customer,

Thank you for choosing a quality product from TURMIX.
Your new stick mixer has been developed by leading Swiss engineers and designers and has been carefully manufactured by hand in Switzerland.

The TURMIX stick mixer provides a helping hand to the discerning chef and is a must in any well-equipped kitchen. Only the best stick mixer will do for the best ingredients. The blender's powerful yet ultra-quiet motor is down to a special TURMIX design. The same applies to the TURMIX blade and the semi-open design of the mixer foot. The unique design means that there is virtually no splatter when using the TURMIX stick mixer, allowing you to blend foods perfectly in the container of your choice.

Please read through the safety instructions carefully before use. We wish you much enjoyment using your new stick mixer.

Overview 53
Instructions for use 55
Recipes 57
Cleaning instructions 61
Safety instructions 63
Disposal / Guarantee / Specifications / Website 65


½
1

Your new TURMIX stick mixer in detail

Ergonomic soft-touch handle
with wider end for a secure grip

Ergonomic speed switch
for easy speed selection

Floating motor system and special TURMIX motor
for ultra-quiet operation and minimal vibration

Continuous linear design
for maximum immersion

The special TURMIX mixer foot
for optimal blending

Special TURMIX triple blade attachment
for pureeing, grinding, blending and mixing

The TURMIX whipping blade
for whipped cream and meringue

Instructions for use

IMPORTANT The plug of the appliance must be disconnected from the mains socket before removing or changing attachments.

Choosing the right attachment

Press the whipping blade or triple blade attachment in completely. Ensure that the driving pin is inserted completely into the circular groove. Due to the special design of the groove, the attachment cannot fall off when in operation. To remove the triple blade or whipping blade attachment, simply pull on it.

EN

Switching the appliance on and off

Before use, insert the plug into the mains socket. To switch the appliance on, press the switch either gently (for the low speed setting) or more firmly (for higher speed). Switch the appliance off before removing it from the food mixture. After use, pull out the plug from the mains and let the appliance cool down before storing it away.

Care of your stick mixer

To avoid damaging the surface of the appliance, fold a hand towel several times and use this to dust between the edges of the pan / bowl and the stick mixer to tap off the remains of the food mixture. The handle casing is not waterproof. Please ensure that no liquids come into contact with the handle.

Cold cucumber soup

Recipe for the triple blade attachment

EN

1 dl water	Heat up.
2 tsps vegetable stock	Season, allow to cool, pour into measuring jug.
1 cucumber, approx. 400 g	Peel, cut into pieces, add.
¼ peperoncino	Cut in halves, remove the cores, cut finely, add.
3 dl curdled milk 180 g natural yoghurt	Add.
a little salt, pepper, dill	Season, mix. Leave to cool. Serve soup.

Tips Garnish soup with finely cut small cubes of cucumber and dill.
Serve with garlic bread, herb bread, crisp bread rolls or savoury crisps.

Source: Tiptopf, © 2008 Schulverlag plus

Pumpkin soup

Recipe for the triple blade attachment

1 tablespoon oil or butter	Heat up.
½ onion 600 g pumpkin possibly 1 garlic clove possibly 1 carrot	Prepare, cut, add. Immediately turn down to low level, steam while stirring.
3 – 4 dl water	Add, heat up.
1 – 1½ tsps salt or vegetable stock a little pepper	Season. Cook covered at low level (cooking time 20-30 mins). Mix soup finely, possibly pass through sieve. Reheat.
½ – 1 dl cream	Enhance. Serve soup.

Tips Replace half of the water with 2½ dl coconut milk, season with curry. Serve with herb or garlic bread. Roast a few pumpkin seeds or croutons, scatter over the soup. Beat the cream, garnish the soup.

Source: Tiptopf, © 2008 Schulverlag plus

Whipped cream

Recipe for the whipping blade

EN

FRESH (MAX. 1 DAY OLD) CREAM	Put cold cream in a high, narrow, completely dry container, turn on hand mixer with the whisk held slightly diagonally in it. While whisking move the hand mixer slowly up and down, until there is a fine-pored mass.

Beaten egg whites

Recipe for the whipping blade

EGG WHITE	Put egg white in a high, narrow container, which is suitable for the quantity, turn on the hand mixer with the whisk held slightly diagonally in it.
1 TABLESPOON WATER	Add. During whisking move hand mixer slowly up and down, until there is a fine-pored mass.

Cleaning instructions

IMPORTANT Disconnect the plug for the mains socket before cleaning the appliance or removing attachments.

Cleaning the attachments

Remove the triple blade or whipping blade attachment by simply pulling on it. Clean it by hand and dry it carefully. The blades are sharp! Do not use any abrasive or caustic products or cleaning agents.

Cleaning the foot

The foot is not removable. Wash it thoroughly under running water and dry it with a soft cloth. Do not use any abrasive or caustic products or cleaning agents.

Cleaning the handle

The handle casing is not waterproof. Wipe the handle with a damp, non-abrasive cloth and dry it. Please ensure that no liquids come into contact with the handle.

Useful tip

If you have been using the appliance for foods without a high fat or oil content, an easy cleaning method is to dip the mixer foot in lukewarm water and switch the stick mixer on for approx. 10 seconds.

EN

Safety instructions

This appliance is not to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capacity or with a lack of experience or knowledge without supervision or prior instruction by a person responsible for their safety. Children are to be supervised to ensure they do not play with the appliance.

This appliance is intended for household use and not for business or commercial purposes. Never operate this appliance on an uneven surface or outdoors.

Never leave the appliance out unattended.
When the appliance is not in use, switch it off and disconnect the plug from the mains socket. Allow the appliance to cool down before storing away.

Connect the appliance to properly installed sockets only, with the correct power rating (see rating plate on the appliance), ideally to a residual-current device (max. 30 mA). Do not use an extension cable.

Never operate damaged appliances or equipment (including damaged power cord). Do not disassemble the appliance yourself. All repairs must be carried out by properly qualified specialists only. Our service points can be found at www.TURMIX.com.

Never allow the power cord to hang loose. Do not unplug the appliance from the mains by pulling on the cable or with wet hands. Never place the power cord on hot surfaces and do not allow it to come into contact with fats or oils.

Pull out the plug from the mains socket before removing or attaching parts, before cleaning or maintenance and if the appliance is not functioning properly.

Never touch live parts.

For reasons of safety, only use accessories recommended or sold by the manufacturer.

If the appliance catches fire, extinguish the fire with a fire blanket only.

Never touch rotating parts or blades. Switch the appliance off, wait until it stops completely and pull out the mains plug before touching parts inside the appliance. Danger of injury!

The blades / grating discs are sharp! Be extremely careful when cleaning, including when the appliance is switched off.

Do not insert any objects or fingers into the appliance openings.

Do not cover the appliance openings or air vents. This can lead to overheating!

Never use the appliance near water or other liquids (bathtub, sink, etc.) and never expose it to rain or damp. If the appliance falls into water or liquid, pull out the mains plug before taking it out. The appliance must be checked by a qualified specialist before its next use.

When using the appliance on sensitive furniture, use a covering to protect it.

Only wash those parts in the dishwasher that are designated dishwasher-safe. For more information on this, see the section entitled «Cleaning».

Use of the appliance for anything other than its intended purpose, or incorrect operation, cleaning or repair renders the guarantee void and no liability will be assumed for any damage caused.

Disposal

Before disposing of the appliance, make it unusable by cutting off the power cord.
This appliance is not suitable for disposal as domestic waste. Please dispose of it in accordance with the regulations that apply in your area.

Guarantee

We provide a 2-year guarantee from the date of purchase with TURMIX electrical household appliances. Improper handling or third-party interference with the appliance renders the guarantee void. Please be sure to retain your proof of purchase (receipt), which serves as proof of guarantee.

EN

Specifications

Power	300 W
Sound pressure	ca. 70 dBA
Weight	ca. 940 g
Dimensions (W x H x L)	ca. 60 x 60 x 370 mm
Power cord length (retractable coiled cable)	ca. 430–1200 mm

Website

To find out more about what TURMIX has to offer, please visit our website.

www.TURMIX.com

TURMIX

TURMIX

DKB Household Switzerland AG · Eggbühlstrasse 28 · Postfach
8052 Zürich · Schweiz
T +41 44 306 11 11 · F +41 44 306 11 12 · household@dkbrands.com

DKB Household Austria GmbH · Dückegasse 15 / Top 2
1220 Wien · Österreich
T +43 (0)1 203 56 00 · F +43 (0)1 203 5600-19

THE ART OF FINEST SWISS KITCHENWARE